

---

# BioWein – Post

Interessantes und Wissenswertes rund um BioWein Schwab

---

Liebe Geniesserinnen und Geniesser

Ich freue mich Ihnen, die zweite Ausgabe der BioWein-Post präsentieren zu können. Auch in dieser Ausgabe erfahren Sie spannendes über Winzer, Weine und anders aus meinem biologisch-biodynamischen Sortiment. Weiter ist es mir auch ein Anliegen Neues und Wissenswertes rund um biologische und biodynamische Produkte zu vermitteln. Ich bin überzeugter Biotarier und das will ich Ihnen näherbringen. Ich wünsche Ihnen viel Spass beim entdecken und degustieren von meinen Produkten.

## AKTUELL

Das Sortiment in meinem Online-Shop wird laufend den Bedürfnissen angepasst und um neue Produkte erweitert. Seit Sommer wurde das Sortiment um Weine aus Frankreich erweitert. Ich konnte im Sommer zwei Weingüter aus dem Bordeaux gewinnen. 2020 sollen aus anderen Regionen weitere dazukommen.

Neu werden nicht nur Weine angeboten, sondern das Angebot wird um Bücher erweitert. Ich bin neben einem Weinfreak auch ein Bücherfreak und das will ich kombinieren. Ich lese gerne alles zum Thema Wein vom Krimi, bis zum Geschichtsbuch. Leider gibt es dazu keine spezialisierte Buchhandlung. Dieses Loch will ich schliessen. Laufend kommen neue Titel dazu. Suchen Sie etwas spezielles oder suchen einen passenden Wein zu einem Buch, dann melden Sie sich bei mir. Wir finden ganz sicher das Passende.

<https://www.bioschwab.ch/geschenkideen/wein-und-buch>

## WINZER IM FOKUS

In Bordeaux oder genauer in Saint Emilion, einer der besten Weinregionen der Welt, bin ich auf ein sehr typisches Weingut für

die Region gestossen, dass erst noch Demeter zertifiziert ist. Château d'Arcole ist ein 5 ha grosses Weingut etwas ausserhalb von Saint Emilion. Hergestellt wird, wie für die Region typisch, ein einziger Wein. Der Château d'Arcole wird in der 0,75l und 1,5l Magnum Flasche angeboten. 70% Merlot



und 30% Cabernet Sauvignon werden 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Der Wein präsentiert sich dicht mit Geschmack nach dunklen Früchten, Tabak und Schokolade. Die Tannine sind gut eingebunden und darum ist der Wein schon jetzt sehr gut zu trinken kann aber auch noch einige Jahre gelagert werden

Véronique Barth und Philippe Gardère haben ein wunderschönen Flecken Erde gefunden und wissen damit und der Verantwortung umzugehen. Das schmeckt man auch im Wein.

<https://www.bioschwab.ch/winzer/chât-d-arcole/>

## WEIN IM FOKUS



Auf der Reise für meine Aargau Degustation bin ich beim Weingut FIBL auf den Les Noirs gestossen. Eine Assemblage aus drei neuen Rebsorten die wenig bis gar nicht gespritzt werden müssen und sich darum für den Bio-Weinbau bestens eignen.

Ein Wein der kräftig und trotzdem schmeichelnd daherkommt.

Aus meiner Sicht braucht er einen Vergleich mit dem grossen Saint Emilion nicht zu fürchten

<https://www.bioschwab.ch/rot/schweiz/les-noirs>

## BIO-WIKI

Warum sind meine Weine BioSuisse und Demeter zertifiziert und warum werden nicht andere Zertifizierungen berücksichtigt? So oder ähnlich werde ich immer wieder auf das Thema angesprochen. Die Antwort lautet ganz einfach zum Wohle der Konsumenten. BioSuisse garantiert mir unabhängige Kontrollen der Produzenten, die ich selbst nicht durchführen kann. Ohne diese Kontrollen kann ich Ihnen nicht garantieren, dass diese Weine auch sicher Bio sind und dass z.B. ohne synthetische Spritzmittel gearbeitet wurde. BioSuisse zertifizierten Produkten vertraue ich auch ganz privat und habe diese zu meinem Standard ausgewählt den ich nicht unterschreite. Da es in Europa kein gleichwertiges Label gibt musste ich eine Stufe höher und habe die Demeter Produkte ins Sortiment aufgenommen. Somit kann ich ihnen eine hohe Bioqualität mit gutem Gewissen garantieren.

## KEIN WEIN

Aus verschiedenen Gründen ist es nicht immer möglich Wein mit Alkohol zu trinken. Konsumenten, welche auf Alkohol verzichten, haben auch ein Bedürfnis nach Genuss beim Trinken. Dafür habe ich mein Sortiment um hochwertige Traubensäfte ergänzt. Die Trauben für diese Säfte



werden in denselben Weingärten gelesen wie die Trauben, die zu Wein vergoren werden. Da die Säfte relativ süß und kräftig sind, macht es viel Freude mit der Zugabe von Wasser zu experimentieren. Je nach dem zu welchem Essen die Säfte gereicht werden kann ein kleiner

Schluck mehr oder weniger Wasser den Wein verändern und so das Zusammenspiel noch besser machen. Am Besten gleich Bestellen und Entdecken!

<https://www.bioschwab.ch/blog/traubensaft>

## AGENDA

26.10 2019 Herbstdegustation  
11. – 18 Uhr in Bern

13.-17.11.2019 Vinifera  
Swiss Tennis Arena in Biel/Bienne

31.01- 01.02.2020 Berner Weintage  
Vidmarhallen in Bern

29.02.2020 Degustation Literatur und Wein  
Club de la Barrique in Bern

Weitere Informationen unter  
[www.bioschwab.ch/termine](http://www.bioschwab.ch/termine)

## ZU LETZT

«Novinophobie – ist die Angst davor, dass der Wein ausgeht.». Zum Glück haben Sie mich 😊

## BioWein Schwab

BioWein Schwab ist die einzige Weinhandlung die konsequent auf zertifiziert biologisch und biodynamisch produzierte Weine setzt. Die Produzenten und Weine sind BioSuisse und/oder Demeter zertifiziert. Diese Zertifikate garantieren Ihnen ein Top Produkt hergestellt zu den strengsten Vorschriften im biologischen und biodynamischen Rebbau. Auch alle anderen Produkte, die Sie auf meiner Seite finden, müssen mindestens diesem Standard entsprechen. BIO – zum Wohle von Tier, Mensch und Natur.